



Caffé und
Espressomaschinen
seit 1965

Exzelsior Schnitten

½ Liter Exzelsior Caffé
35 dag Butter
2 Eier
3 EL Marillenmarmelade
½ kg Mehl
½ kg Staubzucker
1 KL Natron
2 Packungen Vanillepudding
1 Becher Schokoladeglasur

Das Mehl mit der Hälfte des Staubzuckers, 5 dag Butter, den beiden Eiern, der Marmelade und dem Natron gut verkneten und drei Blätter bei 200 Grad hellbraun backen.

Das Puddingpulver in den Exzelsior Caffé einkochen und auskühlen lassen – dabei gelegentlich umrühren. Die restliche Butter und den Staubzucker schaumig rühren, den Pudding langsam dazugeben. Die Teigböden damit füllen, mit der Schokoladeglasur überziehen und in Stücke schneiden.